

取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド・適温調理クッキングガイド 別添付

日立 **IH** クッキングヒーター

家庭用

F8シリーズ 2口**IH**+ラジエントヒーター 鉄・ステンレス対応

型式 **HT-F8WFS**

レンジフードファン連動

ラジエントヒーター

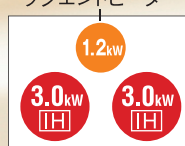
HT-F8WS

HT-F8FS

レンジフードファン連動

HT-F8S

HT-F8



このたびは日立 **IH** クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 **→ P.6~9** をお読みいただき、正しくお使いください。



〈料理集・調理のこつ付〉

初めてお使いのとき
や、お困りになった
ときは、
**同梱のDVDも
是非ご覧ください。**

DVDを再生できる環境で
お使いください。

はじめにお読みください ● ➡ P.00 は主な説明のあるページです。

「安全上のご注意」 ➡ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

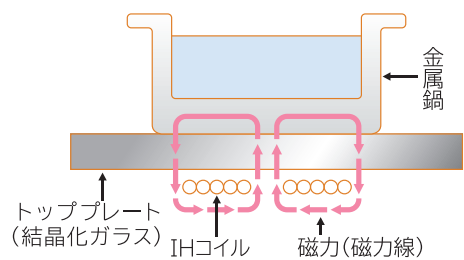
大火力 左・右IHヒーター

- 鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。 ➡ P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。 ➡ P.17

IH加熱の原理(イメージ図)



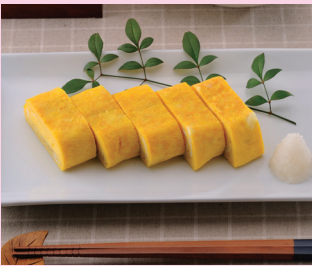
IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トップレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトップレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

適温調理 (別添付の適温調理クッキングガイドで60種類のレシピがご覧になれます)

- 光&4温度センサーで予熱も加熱も鍋底の温度変化に合わせて火力を制御。設定した目安温度で最大約45分間調理できます。

適温調理メニューには、「揚げ物」「焼き物」「いため物」「卵焼き」があります。

➡ P.18～23



過熱水蒸気ビッグオーブン

- 過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。 ➡ P.36、37 (「切身・干物」「鶏・野菜」)

- 過熱水蒸気で「揚げ物温め」。 ➡ P.36、37

- さんま5尾を一度に、約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。

- 下ヒーターはね上げ構造でお手入れ簡単。手が入らなかったオーブン庫内の底面がふけます。



光センサー

- 高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや異物を取り除いてからご使用ください。 ➡ P.49

節電モード

- 総消費電力を2段階に切り替えるなどの設定ができます。さらに、設定時には音声でお知らせ。

もくじ

ご使用の前に

- 各部のなまえ・操作パネル・別売品 4
- 安全上のご注意 6
- 使える鍋の種類 10
- [IH]クッキングヒーターでの調理の手順 12
- 消費電力と安全機能について 14

使いかた

ヒーターで調理する

- ヒーターの使いかたのポイント 15

お好みの火力で調理する

- ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める 16

メニューを選んで調理する

- 揚げる (適温調理) 18
- 焼く・いためる(適温調理) 20
- 煮込み (便利メニュー) 24
- 湯沸かし(便利メニュー) 25
- 炊 飯 (便利メニュー) 26
- 保 温 (便利メニュー) 28

お好みの火力で調理する

- 温める 29

オーブンで調理する

- オーブンの使いかたのポイント 30

メニューを選んで調理する

- 魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物 32
- ピザ、グラタン、鶏・野菜 34
- 切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め(ヘルシーメニュー) 36

手動コースを選んで調理する

- トースト、魚焼き 38
- オーブン調理 40
- 追加焼きをする 42

いろいろな機能を使う

- タイマー 43
- 操作をロックする 44
- 音声の聞き直し・音量切り替え 44
- メロディーとブザーの切り替え 45
- レンジフードファン連動 45
- 節電モード 46

お手入れ

- 排気カバー、排気口ポケット 48
- 前面操作パネル・吸気口 48
- トップレート、プレートワク、光センサー 49
- 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿・オーブドア・パッキン 50
- オーブン庫内 52

お困りのときは

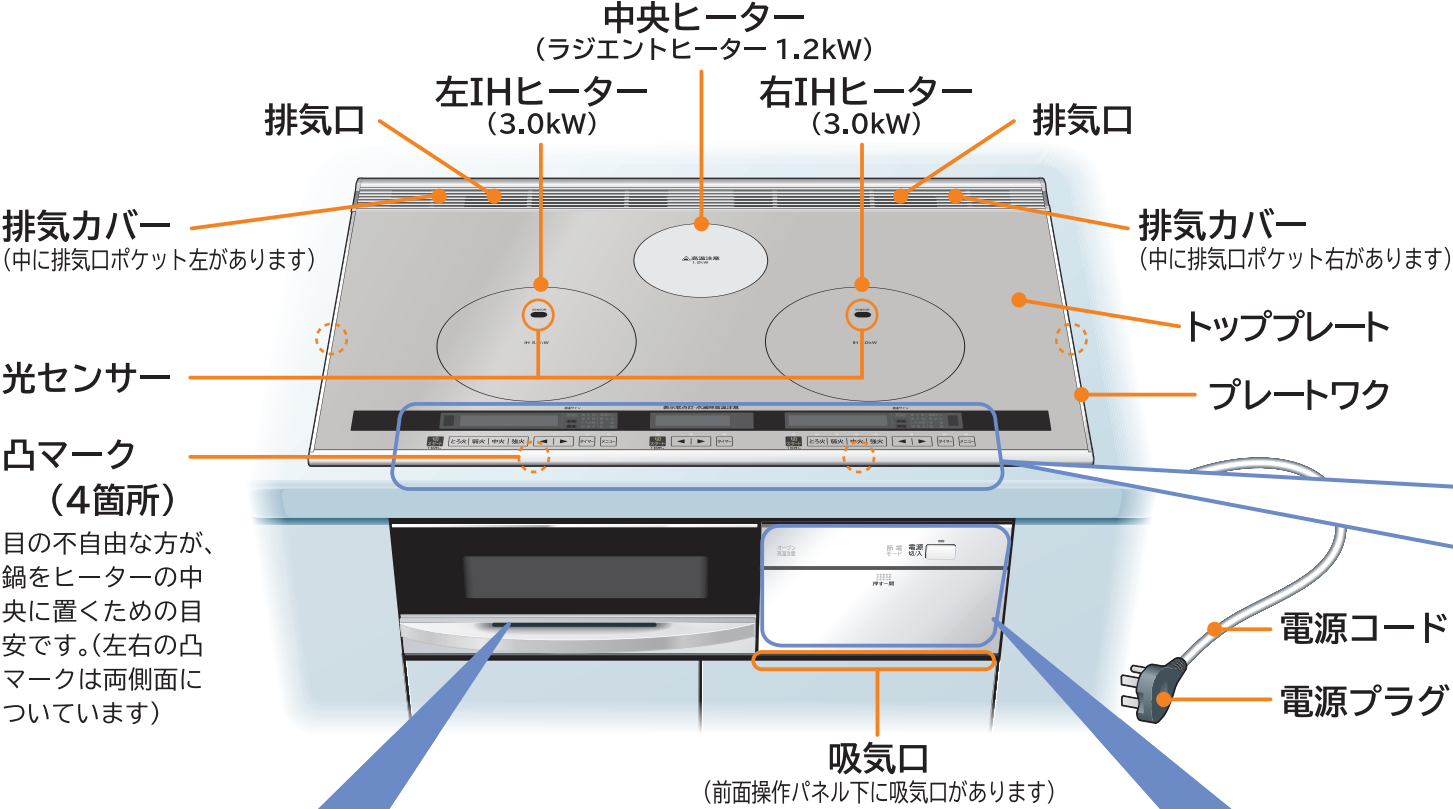
- 電源について 54
- 上面操作パネルについて 55
- 音について 56
- 火力について 56・57
- トップレートについて 57
- オーブンについて 57
- 結露について 58
- レンジフードファン連動について 58
- 適温調理「揚げ物」について 58
- 適温調理「焼き物」「いため物」「卵焼き」について 59
- 便利メニュー「炊飯」について 59
- その他 59
- 上面操作パネル・前面操作パネルに 60 次の表示が出たとき

仕様・その他

- 仕 様 62
- 保証とアフターサービス 62
- 「ご相談窓口」 63

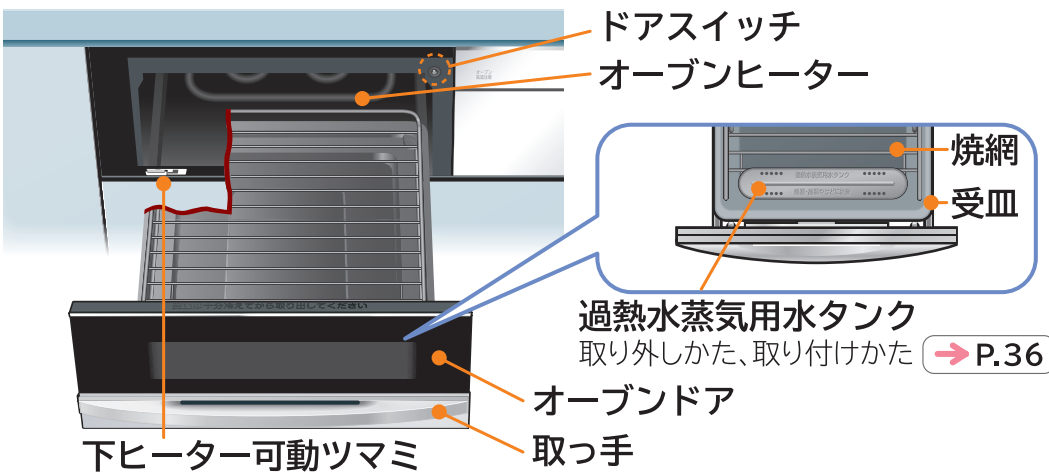
各部のなまえ・操作パネル・別売品

●イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。
●➡P.00 は主な説明のあるページです。



オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外して洗えます。 ➡P.50,51



別売品

推奨天ぷら鍋(HT-N50) (2011年12月現在)
部品番号 : HT-C20TWS 010
希望小売価格 : 2,730円(税抜2,600円)



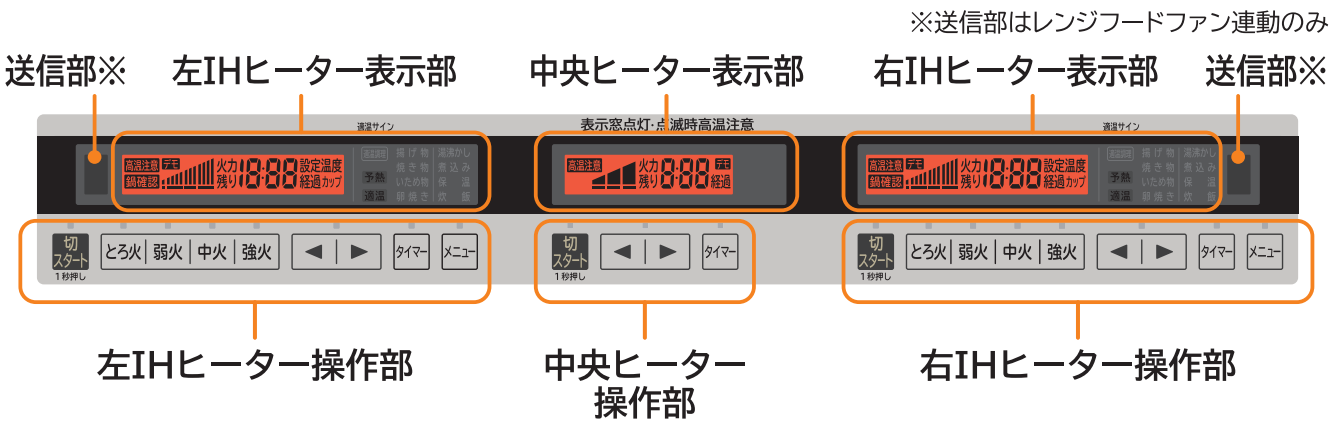
部品の交換・追加購入

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HT-E9TS 008	1,575円 (税抜1,500円)
受皿 (消耗部品)	HT-B10TS 007	2,520円 (税抜2,400円)
水タンク(過熱水蒸気) (消耗部品)	HT-D20TS 010	1,365円 (税抜1,300円)
タンクフタ(過熱水蒸気) (消耗部品)	HT-D20TS 031	1,365円 (税抜1,300円)
オーブンドア(シルバー)	HT-F9TS 004	4,830円 (税抜4,600円)
オーブンドア(ブラック)	HT-F8 002	4,830円 (税抜4,600円)
パッキン(上・下)(オーブンドア) (消耗部品)	HT-F9TS 028	1,050円 (税抜1,000円)

2011年12月現在

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

上面操作パネル



ヒーターで調理をする

➡P.15~29

火力、メニュー、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を表示部に表示します。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に **CP** が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。 ➡P.55, 61

前面操作パネル

オーブン表示部



オーブンで調理をする ➡P.30~42

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

オーブン庫内をクリーニングする ➡P.52

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外してください。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

操作をロックする ➡P.44

全ての操作または、中央ヒーターのみの操作をロックします。

●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンまたは中央ヒーターロックボタンを約3秒間押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

音声を使う ➡P.44

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

レンジフードファンの操作をする ➡P.45

レンジフードファンの操作を行います。
(レンジフードファン連動のみ)

節電モード ➡P.46,47

総消費電力の上限を抑えます。